

Detta jobb är för dig som kanske vill bli kock i framtiden eller kanske går kockutbildning just nu och vill ut i praktiskt erfarenhet. Restaurang Sjökantén har högt tempo under helger och sommaren där vi tillagar mycket mat både till gäster som sitter i restaurangen eller som beställer mat för att ta med sig hem.

På sommaren är det ca 5-6 personer som arbetar i köket med varierade pass alla dagar i veckan. Som mest har vi att göra under veckosluten. Detta är första steget in i köket och du arbetar ca 20-25 timmar i veckan under högsäsong.

Som köksnissa/nisse arbetar man oftast dagtid och är med och förbereder inför kvällens arbetstopp men det förekommer kvällspass också.

Egenskaper

- Älskar mat och är nyfiken på att lära sig kockyrket
- Klarar av att ställa om från lugnt tempo till högt tempo snabbt
- Klarar av att arbeta självständigt om det behövs
- Extra plus i godkänd i kursen ansvarsfull alkoholhantering
- Ansvarsfull och engagerad
- Höga krav på ordning, rent och snyggt
- Flexibel – vi anpassar efter gästernas behov (inklusive, kvällar och helger)
- Svenska i tal och skrift

Ansvarsprofil Kock – köksnisse/köksnissa

- Delta i att skapa minnesvärda matupplevelser
- Påläst inom alla menyer som serveras för aktuella tiden.
- Förbereda och preppa mat enligt beskrivning
- Lägga tallrik
- Ta emot varuleveranser
- Följa lagar och regler som gäller inom kök så som HACCP mm
- Diska vid behov, både restaurang och köksdisk
- Tillse ordning, renlighet i kökets alla urymmen (kylar, frysar, förråd, kök mm)
- Allmänt förekommande arbetsuppgifter på Kronocamping och Restaurang Sjökantén vid behov